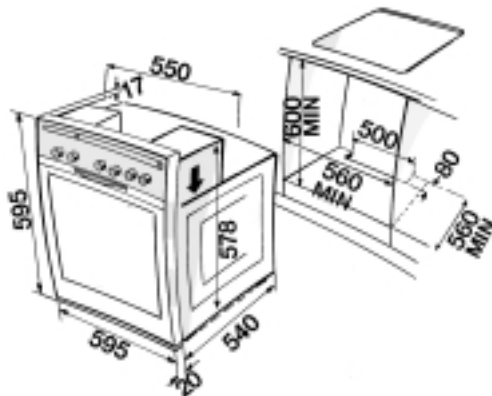


H TARTALOMJEGYZÉK**BEÜZEMELÉS** OLDAL **85****ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS** OLDAL **86****A SÜTŐ HASZNÁLATA ELŐTT** OLDAL **87****KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK** OLDAL **87****ÁLTALÁNOS TANÁCSOK ÉS
ÓVINTÉZKEDÉSEK** OLDAL **87****A SÜTŐ TARTOZÉKAI** OLDAL **88****SÜTÉSI TÁBLÁZAT** OLDAL **89****A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK TISZTÍTÁSA** OLDAL **90****HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ** OLDAL **91****VEVŐSZOLGÁLAT** OLDAL **92**

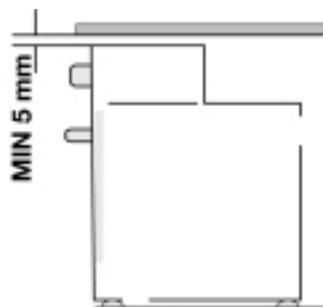
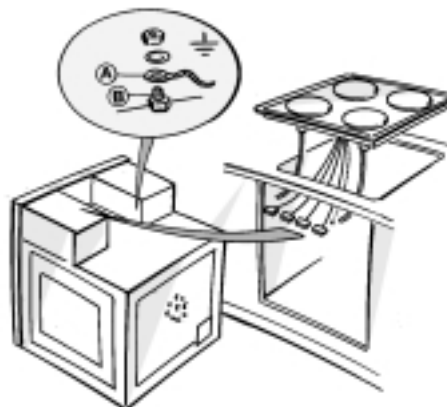
BEÜZEMELÉS

Műszaki információ a beüzemelő szakember részére

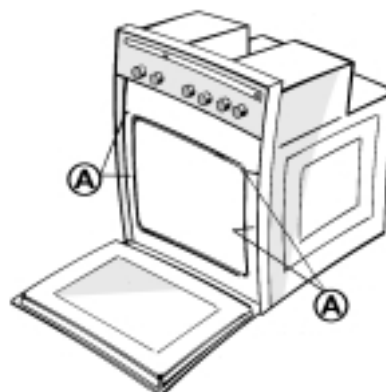
- A sütő kicsomagolása után, mielőtt a csatlakoztatásokat elvégezné, helyezze a sütőt a polisztirol hab alapzatra, hogy megóvja a károsodástól.
- Ne próbálja megemelni a sütőt a fogantyúnál fogva. Emelje meg az oldalainál az ábrán látható módon (lásd a nyilat).
- Ellenőrizze, hogy a szállítás során nem sérült-e meg a készülék.
- A sütő és a befoglaló konyhabútor méretei a szemközeti ábrán láthatók.
- A lap üzembe helyezéséhez lásd a főzőlap terméklapját.



- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 80° C).
- Végezze el az elektromos csatlakoztatást a főzőfelület és a sütő között (lásd az Elektromos csatlakoztatás c. fejezetet).
- Illessze a sütőt a részére kialakított foglalatba az oldalainál megemelve, ügyelve arra, hogy a hálózati tápkábel vezetékét ne szorítsa be.
- A megfelelő szellőzés érdekében tartsa be az ábrán látható, a szellőzőnyílásokra vonatkozó utasításokat (legalább 500 x 80 mm vagy annak megfelelő terület). Ugyancsak hagyjon 5 mm-es térközt a sütő felső része és a munkafelület alsó pereme között: Tilos ezt a térközt keresztartókkal vagy más szerkezeti elemekkel eltakarni.
- A sütő beüzemelése során ügyelni kell annak biztosítására, hogy oldalai ne érintkezzenek a foglalat elülső eleivel vagy a szomszédos fiókokkal és ajtókkal (lásd az ábrát).



Nincs érintkezés



- Az ábrán látható módon rögzítse a sütőt a konyhabútor-elemhez a csavarokkal (A).

BEÜZEMELÉS

- **Figyelem:** Ne csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, mielőtt elvégezte volna a sütő és a főzőfelület összekötését.
- Gondoskodjon arról, hogy a sütő beüzemelését és az elektromos csatlakoztatását szakember végezze a gyártó utasításainak és a helyi előírásoknak megfelelően.
- A beüzemelő felelős a készülék megfelelő elektromos csatlakoztatásáért és a vonatkozó biztonsági előírások betartásáért.
- A sütőt az elektromos hálózathoz egy olyan összpólusú bontókapcsolóval kell csatlakoztatni, melynél az érintkezőnyílások távköze legalább 3 mm.
- A készülék földelését törvény írja elő.
- Ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- A készülék beüzemelését követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük.

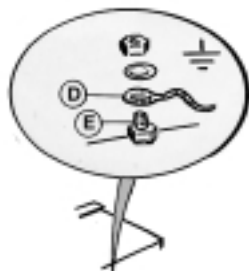
ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Lásd a főzőfelülethez mellékelt külön beüzemelési útmutatót.

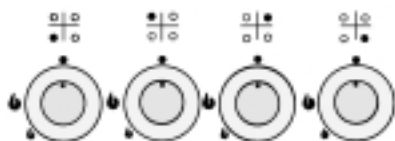
A különböző típusú tűzhelylapok és a sütő közötti elektromos csatlakoztatás

Figyelem: Az ábrákon a sütő jobb oldali része látható felülről nézve úgy, hogy az ábrát néző személy a sütő ajtaja előtt áll.

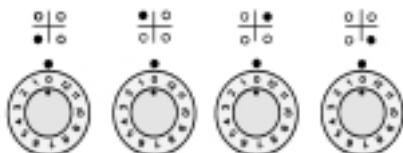
- Illessze a "B" kapcsot a "C" csatlakozó elem balról első lyukaiba (amint az ábrán látható).
- Csatlakoztassa a főzőfelület földvezetékét (D) a sütőhöz (E) az ábrának megfelelően.



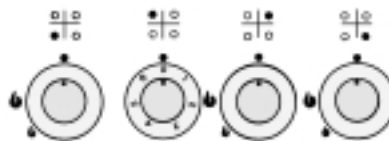
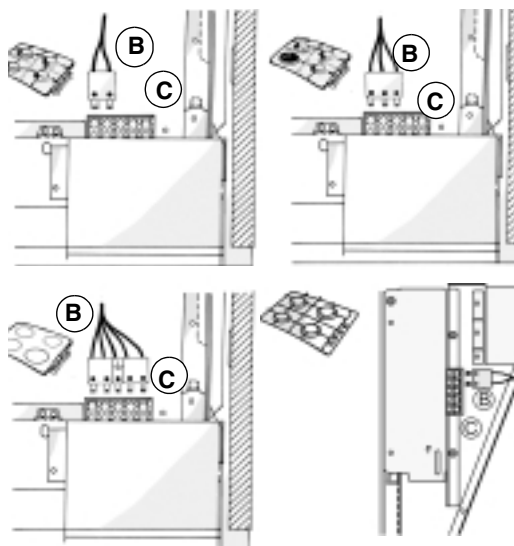
- Végül szerelje fel a megfelelő gombokat a kezelőlapra.



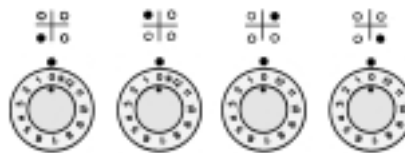
4 gázégőfejes tűzhelylap: a gombok helyzete a tűzhelylap előlapján.



Üvegkerámia tűzhelylap: a gombok helyzete a tűzhelylap előlapján.



3 gázégőfejes/1 elektromos főzőlappal tűzhelylap: a gombok helyzete a tűzhelylap előlapján.



Üvegkerámia tűzhelylap (2 dupla főzőterülettel): a gombok helyzete a tűzhelylap előlapján.

A SÜTŐ HASZNÁLATA ELŐTT

- A sütő jobb kihasználása érdekében tanulmányozza át figyelmesen a jelen használati utasítást, és tartsa azt könnyen elérhető helyen.
- Távolítsa el a védőkartonokat és a műanyag védőfóliát.
- Vegye ki a tartozékokat a sütőből, és melegítse fel 200° C-ra kb. egy óráig, hogy megszűnjön a kenőanyagokból és a szigetelőanyagokból származó füstképződés. Ez alatt a művelet alatt tartsa nyitva az ablakot.

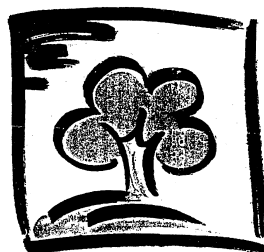
KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

1. Csomagolás

- A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, amint azt az újrahasznosítás jele (\triangle) is igazolja.

2. Termékek

- A készülékek újrahasznosítható anyagok felhasználásával készültek. Ha a készülékek kiselejtezéséről dönt, járjon el felelősséggel, és kövesse a hulladékok elhelyezésére vonatkozó helyi előírásokat. A készülékek hálózati tápkábelének átvágásával gondoskodjon arról, hogy azokat ne lehessen a hálózathoz csatlakoztatni.



ÁLTALÁNOS TANÁCSOK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- A sütő bármilyen jellegű karbantartása előtt válassza azt le az áramforrásról.
- Ne engedje a gyermekeket a sütő közelébe, amikor használatban van vagy közvetlenül a sütő kikapcsolása után.
- A sütő javítását vagy beállítását kizárólag szakképzett szerelő végezheti.
- Ügyeljen arra, hogy a sütő közelében lévő más elektromos készülékek vezetékei ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- A sütési folyamat alatt az ételből víz párolog el. Minden sütőnél szükséges, hogy ez a gőz és más pára/füst kiszellőzzön a sütőtérből. Biztonsági és esztétikai okokból azt állapítottuk meg, hogy az ajtó aljánál lévő szellőzőnyílás az optimális megoldás. Következésképpen, alkalmanként gőzkiáramlás figyelhető meg ezen a területen (lásd az ábrát). Ez normális jelenség, és az alsó szegély megtisztítható a sütőajtó eltávolítása után, ahogy azt később "A sütő és tartozékainak tisztítása" c. fejezetben ismertetjük. **Ne feledkezzen meg arról, hogy a sütőben maradványgőz lehet. Ennek megfelelően, nagyon ügyelni kell, amikor a sütő ajtaját kinyitja.**
- Tilos nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra helyezni, mivel ez a sütőtér és a felfüggesztések károsodását okozhatja. Max. terhelés: 7 kg.
- Használjon sütőkesztyűt a tepsik és a tartozékok kivételkor, amikor a sütő forró.
- **Ne fedje le a sütő alját alumíniumfóliával.**
- Ne helyezzen gyúlékony anyagokat a sütőbe - tűz keletkezhet, ha a sütőt akaratlanul

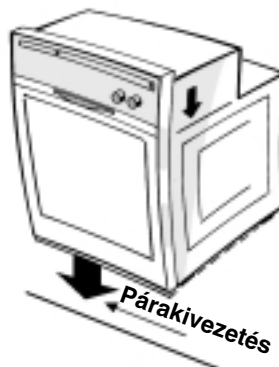
bekapcsolja.

- A sütő léghűtő rendszerrel van felszerelve, ami megakadályozza, hogy a sütő előlapja és a befoglaló konyhabútor túlzottan felmelegedjen.

Megfelelőségi nyilatkozat

A készülékek kialakítása olyan, hogy élelmiszerekkel érintkezhetnek, és megfelelnek a 89/109/EGK sz. irányelv előírásainak.

- A készülékek kizárólag sütőberendezésként történő használatra készültek. A készülékek bármilyen más célra való felhasználása (pl. helyiségek fűtése) helytelen használatnak tekintendő, és potenciálisan veszélyes.
- A készülékek az alábbiak figyelembe vételével kerültek kialakításra, előállításra és forgalmazásra:
 - A kifesztültségről szóló 73/23/EGK sz. irányelv biztonsági előírásai.
 - A 89/336/EGK sz. EMC irányelv védelmi előírásai.
 - A 93/68/EGK sz. irányelv előírásai.



A SÜTŐ TARTOZÉKAI

- A mellékelt tartozékok a típustól függőek (lásd a külön mellékelt Termékismertető lapot).

Zsírfogó tálca

A zsírfogó tálca arra szolgál, hogy felfogja a lecsöpögő zsiradékot és az ételdarabokat, amikor azt a sütőrács alá helyezi; serpenyőként is használható hús, csirke és hal, zöldségekkel együtt vagy anélkül történő sütéséhez. Amikor a zsírfogó tálcát a rács alatt használja, a zsiradék kifröccsenésének és a füstképződés megelőzése érdekében öntsön bele egy kevés vizet.

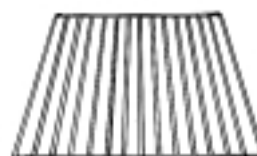


Tepsi

Kekszek, habcsókok és pizzák sütéséhez.

Rács

A rács használható ételek grillezéséhez vagy tepsik, sütőformák és más sütőedények tartójaként. A sütőben lévő bármelyik tartósínre behelyezhető.



Katalitikus panelek (típustól függően)

A katalitikus panelek olyan mikroporózus bevonattal rendelkeznek, amelye felszívja a kifröccsent zsiradékot. Javasoljuk, hogy végezzen el egy automatikus tisztítási ciklust zsiradékban különösen gazdag étel sütése után.

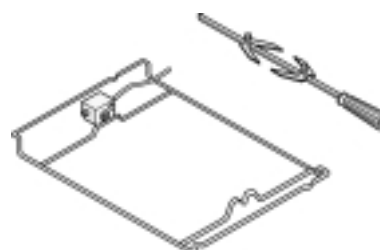
1. A sütő tisztításához, melegítse fel a sütőt üresen 200° C-ra, és hagyja bekapcsolva kb. egy óra hosszáig.
2. A ciklus végén, amikor a sütő kihűlt, nedves szivaccsal távolítsa el az ételmaradékokat, ha szükséges.

Ne használjon mosogató- vagy tisztítószer - a katalitikus zománcbevonat megsérülhet.



Nyárs (típustól függően)

A nyársat a külön mellékelt Termékismertető lap vonatkozó fejezetében leírtak szerint használja.



Grillező készlet (típustól függően)

Ez a rács két különböző állásba igazítható be. Az (1) állásban 1 cm-rel közelebb van a fűtőszálhoz, mint a (2) állásban.



SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Megjegyzés: A sütő funkciói a típustól függően: lásd a külön mellékelt Termékismertető lapot.

Étel	Normál funkció			Ventillációs funkció			Sütemény		
	Hőmérs. °C	Tartószint alulról	Sütési időtartam (perc)	Hőmérs. °C	Tartószint alulról	Sütési időtartam (perc)	Hőmérs. °C	Tartószint alulról	Sütési időtartam (perc)
Hús									
Bárány (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Kecske (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Birka (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Borjú (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	175	2	70-80
Marha (1 Kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Sertés (1 Kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Nyúl (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	3	75-85	180	2	70-80
Csirke (1 Kg)	220	2	65-75	200	2	60-70	200	2	55-65
Pulyka (3 Kg)	220	2	140-160	200	2	130-150	180	2	120-140
Liba (2 Kg)	220	2	100-120	200	2	90-100	200	2	85-95
Kacsa (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	200	2	70-80
Hal (~ 1 kg)									
Aranydurbincs	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Feketesügér	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Lazac	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Tonhal	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Pisztráng	200	2	45-55	180	3	40-50	170	2	40-50
Hal- szeletek (kg. 1)									
Kardhal	200	2	45-55	180	3	35-45	170	2	30-40
Tonhal	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Lazac	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Tőkehal	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Filé	200	2	40-50	180	3	30-35	170	2	30-40
Zöldségek									
Töltött paprika	200	2	40-50	180	2	40-50	170	2	45-55
Töltött paradicsom	200	2	60-70	180	3	55-65	180	2	50-60
Sült burgonya (egész)	200	2	60-70	200	3	55-65	190	2	55-65
Csöbenschütek	200	2	70-80	200	3	65-75	190	2	60-70
Desszertek stb.									
Sütemények	160	2	35-45	150	3	30-40	150	2	40-50
Töltött sütemények (gyümölcs - sajt)	180	2	40-50	160	3	45-55	160	2	45-55
Gyümölcskosárcák	180	2	40-50	160	3	45-55	170	2	40-50
Almásrétes	200	2	45-55	190	3	45-50	180	2	45-55
Kekszek	180	2	30-40	150	1-3	25-35	140	2-4	20-30
Káposztástészta	180	2	30-35	170	2-3	30-40	170	2-4	30-35
Piték	180	2	50-60	160	3	45-55	170	2	50-60
Kenyér	250	2	50-60	220	2	50-60	220	2	50-60
Pizza	250	2	20-30	250	1-3	30-40	250	2	20-30
Lasagne	220	2	35-45	200	3	35-45	190	2	35-45
Hasé	225	2	15-20	200	1-3	15-20	190	2-4	15-20
Felfújtak	200	2	40-50	180	2	45-55	180	2	40-50

Megjegyzés: A sütési időtartamok és hőmérsékletek csak irányadatok.
A sütő funkciói a típustól függőek. Lásd a külön mellékelt Termékismertető lapot.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Étel	Grill			Grill - Ventiláció		
	Hőmérs. °C	Tartószint alulról	Sütési időtartam (perc)	Hőmérs. °C	Tartószint alulról	Sütési időtartam (perc)
Angolos bélszínszelet	250	4	20-30	225	3	30-40
Borda	250	4	15-20	225	3	20-40
Kolbászfélék	250	4	20-30	225	3	30-40
Sertésszelet	250	4	20-30	225	3	30-40
Hal	225	4	15-25	220	3	20-30
Csirkecomb	225	4	15-25	200	3	25-35
Kebab	225	4	20-30	200	3	35-45
Oldalas	225	4	30-40	200	3	40-50
Fél csirke	225	3	35-45	200	3	40-50
Egész csirke	-	-	-	200	3	60-70
Sültek (sertés, marha, borjú) (~1 kg)	-	-	-	175	2	90-100
Kacsa	-	-	-	180	2	90-120
Báránycomb	-	-	-	200	2	80-90
Marhasült	-	-	-	200	2	50-60

Megjegyzés.: A sütési időtartamok és hőmérsékletek csak irányadatok. A sütő funkciói a típustól függőek. Lásd a külön mellékelt Terméksismertető lapot.

A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK TISZTÍTÁSA

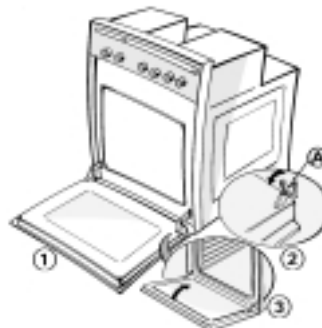
- Amikor a sütés befejeződött, várja meg, amíg a sütő kihűl, majd tisztítsa ki, hogy megakadályozza a ráégett ételmaradványok felhalmozódását.
- Ha az ételmaradékok ráégtek, használjon speciális sütőtisztítót, és kövesse a gyártónak a csomagoláson lévő utasításait.
- A sütő külső részét szivaccsal és meleg vízzel tisztítsa.
- Ne használjon dörzshatású tisztítószeret vagy edénysúrolókat.**
- Folyékony mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő ajtaján lévő ablakot.
- A tartozékokat mosogatógépben vagy sütőtisztítót használva a mosogatóban mosogassa el.
- A sütő hosszan tartó használata után vagy amikor különböző fokozatokat használt a sütéshez (különösen a nagy víztartalmú ételek esetében, mint például pizzák, töltött zöldségek, stb.) páralecsapódás alakulhat ki az ajtó tömítésén belül. Amikor a sütő kihűlt, konyharuhával vagy szivaccsal törölje le a lecsapódott párát.



A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK TISZTÍTÁSA

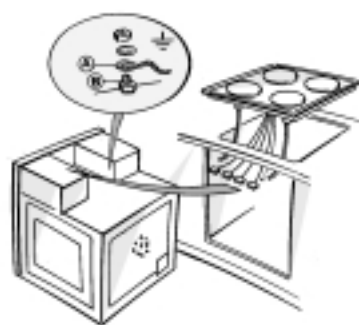
A sütő ajtajának levétele (tisztításhoz)

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyomja előre a csuklópánt-rögzítőket (A).
3. Emelje felfele a rögzítőket, amíg beakadnak, majd vegye le az ajtót.
4. **Figyelem: Miközben a sütőt tisztítja, ügyeljen arra, hogy ne akassza ki a csuklópánt-rögzítőket.**
5. Illessze vissza a sütő ajtaját a fenti lépések fordított sorrendben történő végrehajtásával.



A grillező fűtőszál levétele a sütő felső falának tisztításakor (típustól függően).

- Ne próbálkozzon a sütő tisztításával, amíg nem hűlt ki.
- 1. Ha a sütőtér felső falát kívánja megtisztítani, húzza ki a grillező fűtőszálat, és engedje le, ameddig lehetséges.
- 2. Tisztítsa meg a felső falat, majd helyezze vissza a grillező fűtőszálat az eredeti helyzetébe.

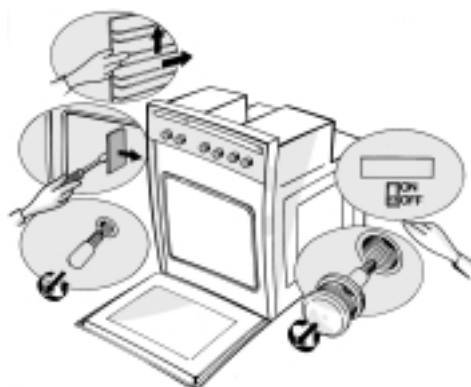


A sütővilágítás izzójának cseréje

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le az izzó burkolatát.
3. Cserélje ki az izzót (lásd a megjegyzést).
4. Illessze vissza az izzó burkolatát.
5. Csatlakoztassa a sütőt az áramforráshoz.

Az oldalsó izzó cseréje (típustól függően)

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye ki a bal oldali rácsot.
3. Egy csavarhúzóval pattintsa le az izzó burkolatát.
4. Cserélje ki az izzót (lásd a megjegyzést).
5. Helyezze vissza az izzó burkolatát, és nyomja a sütő oldalfalához, amíg a helyére nem pattan.
6. Illessze vissza az oldalrácsot.
7. Csatlakoztassa a sütőt az áramforráshoz.



Megjegyzés:

Kizárólag 25 W 230 V, E-14, T300° C típusú izzót használjon, amely a Vevőszolgálatnál beszerezhető.

HIBAEELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik

- Kapcsolja ki, majd újra be a sütőt, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.
- Ellenőrizze, hogy az áramellátás meglétét.
- A sütő funkcióválasztó gombja nincs "0" állásban?
- Ellenőrizze, hogy beállította-e a hőmérsékletet és a funkciót.

- Ha az elektronikus programkijelzőn az "OFF" üzenet látható, nyomja meg bármelyik nyomógombot (a típustól függően) a sütő alaphelyzetbe állításához, majd állítsa be az órát.
- Ellenőrizze, hogy a mechanikus programválasztó (a típustól függően) nincs-e állásban.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Próbálja meg megoldani a problémát (lásd Hibaelhárítási útmutató).
2. Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be annak ellenőrzésére, hogy a hiba megismétlődik-e.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

Kérjük, adja meg:

- A hiba rövid ismertetését.
- A készülék pontos típusát.
- A szervizszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely a sütőtér jobb oldali peremén (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van) található. A szervizszámok a garancialevélen is fel vannak tüntetve.
- Pontos címét és telefonszámát.

A garanciális javításokat kizárólag **a gyártó hivatalos szervizei végezhetik el**, amint ezt a garanciavállalási feltételek is rögzítik.

Amennyiben olyan szakemberek beavatkozására lenne szükség, **akik nem tartoznak a gyártó egyik hivatalos szervizéhez sem**, úgy az elvégzett munkáról bizonylatot kell kiállíttatni és ügyelni kell arra, hogy a felhasznált alkatrészek **eredeti gyári alkatrészek legyenek**.

A termék minősége és biztonságos használata érdekében mindenképpen ajánlatos ezeket az egyszerű szabályokat betartani.



SERVICE 00 0000 00000

